Советуем приготовить

выпуск 3

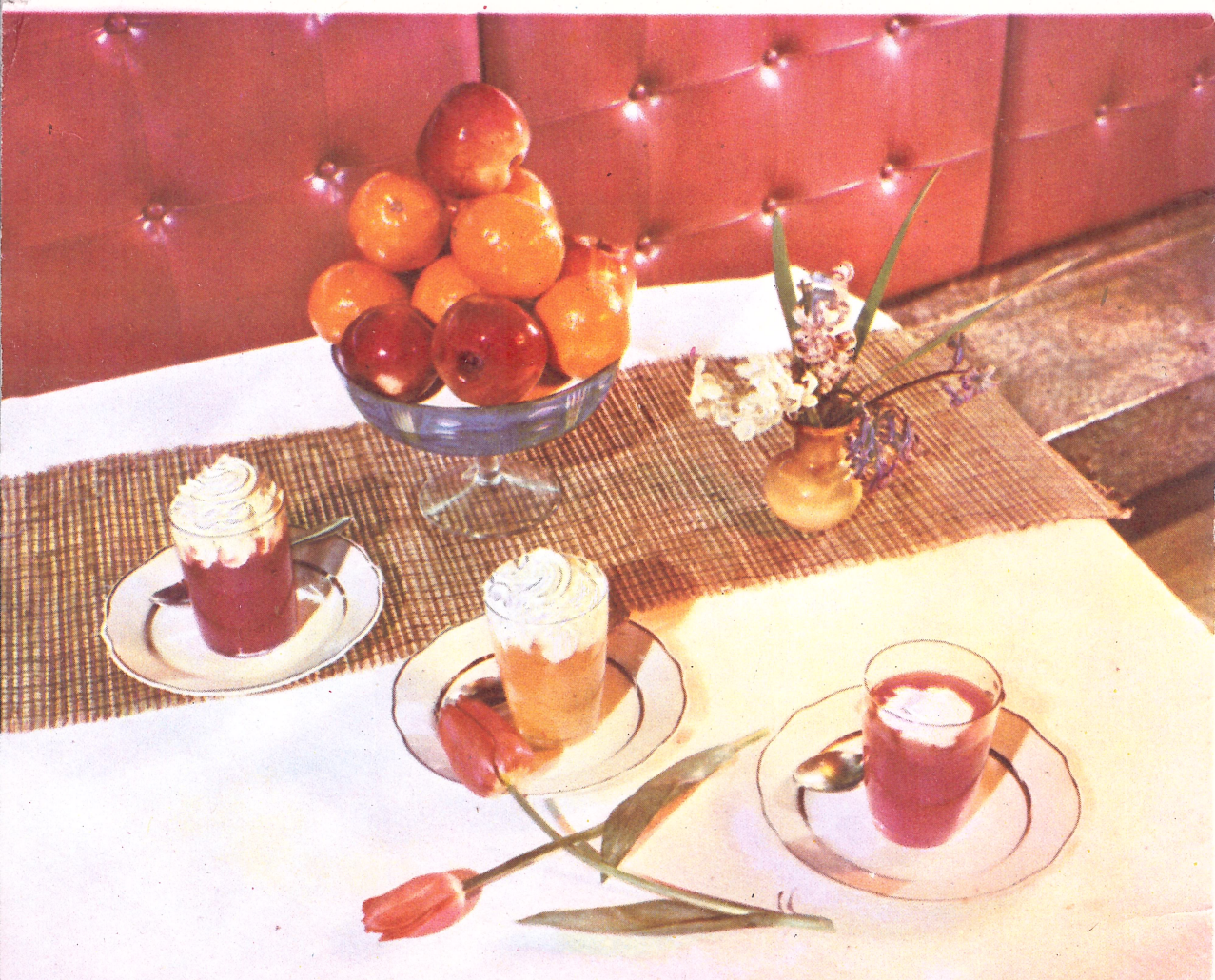
КИСЕЛИ

Готовят их из ягод или фруктов — свежих, сушеных, замороженных, из фруктово-ягодных соков и сиропов, молока, хлебного кваса, а также из ягодных экстрактов и некоторых других продуктов.

Для фруктово-ягодных киселей используют картофельный крахмал. Маисовый крахмал придает этим киселям мутноватость, поэтому его лучше использовать для приготовления молочных и миндальных киселей.

Кисели можно приготовить различной густоты. Обычно готовят кисели средней густоты. Для приготовления порции густого киселя необходимо 12—15 г (½ столовой ложки) картофельного крахмала, для киселя средней густоты 8—10 г (1 чайная ложка) и для киселя полужидкой консистенции 4—7 г. Картофельный крахмал разводят в охлажденной воде, затем процеживают и размешивают, так как крахмал быстро оседает на дно. Крахмал вливают в горячий сироп сразу, а не частями и быстро размешивают. Медленно и постепенно вливать крахмал не следует, так как, попадая в горячую жидкость, он быстро набухает, образуя густую массу. Поэтому в киселе могут образоваться комки (сгустки). Кисель не следует долго кипятить: он становится жидким.

Готовый кисель разливают в стаканы (чашки). Чтобы на киселе не образовалась пленка, посыпьте его сахарным песком.



Кисель из клюквы. Ягоды переберите, промойте холодной кипяченой водой и разомните. Делать это нужно в фарфоровой, фаянсовой или из нержавеющей стали посуде.

Размятые ягоды залейте стаканом кипяченой воды, еще раз хорошо разомните, затем, слегка отжимая, через сито или марлю отцедите сок (до использования поставьте его в холодильник). Оставшуюся после протирания ягод мезгу залейте горячей водой (2 стакана) и кипятите 4—6 минут. Отвар процедите, добавьте в него сахар и снова доведите до кипения. Затем, уменьшив немного нагрев, введите картофельный крахмал, предварительно разведенный стаканом холодной воды, доведите до кипения и дайте прокипеть 2—3 минуты. Кисель снимите с огня и сейчас же влейте в него процеженный сок (вы его поставили в холодильник), хорошо размешайте, разлейте в стаканы, чашки или вазочки и охладите, но не замораживайте.

Холодный клюквенный сок можно соединить с киселем и другим способом: соком разводят картофельный крахмал, а затем вводят его в кипящую жидкость.

На кисель можно положить взбитые сливки или отдельно подать холодное молоко.

Вода 4 стакана, сахар 5—6 столовых ложек, ягоды — в зависимости от вида: клюква, черника или вишня 200 г, черная смородина, брусника, малина или земляника 200 г, картофельный крахмал 1½—2 столовые ложки.

При приготовлении киселя из кизила, алычи, сливы, мирабели, крыжовника ягоды промывают, а затем варят 7—10 минут в небольшом количестве воды и протирают. В остальном готовят кисель так же, как из клюквы.

Кисель из яблок. Свежие яблоки хорошо промойте, нарежьте тонкими ломтиками, положите в посуду, залейте горячей водой, добавьте лимонную кислоту и варите 15—25 минут в зависимости от сорта яблок. После того как яблоки хорошо разварятся, отвар процедите через сито или марлю, яблоки протрите и соедините с яблочным отваром. Добавьте сахар, размешайте и доведите до кипения. Влейте картофельный крахмал, доведите до кипения, дайте прокипеть 2—3 минуты, а затем охладите.

Вода 4 стакана, яблоки 200 г, сахар 5—6 столовых ложек, картофельный крахмал 1—1¼ столовой ложки, лимонная кислота по вкусу.

Кисель из плодово-ягодного сиропа. Сироп влейте в посуду и разведите горячей водой. Добавьте сахар, лимонную кислоту и нагрейте до кипения. После того как жидкость закипит, введите подготовленный крахмал, доведите до кипения, дайте прокипеть 2—3 минуты, разлейте и охладите.

Вода 2½ стакана, сироп плодово-ягодный 1¾ стакана, сахар 3—4 столовые ложки, картофельный крахмал 2 столовые ложки, лимонная кислота по вкусу.

Кисель молочный густой. Молоко (3 стакана) влейте в посуду, нагрейте до кипения и растворите в нем сахар. В горячее молоко влейте предварительно разведенный холодным молоком (1 стакан) процеженный маисовый крахмал и при непрерывном помешивании и слабом кипении варите 3—4 минуты. В готовый кисель добавьте ванильный сахар. Кисель разлейте в стаканы (чашки), посыпьте сахарным песком и охладите.

При подаче кисель можно полить фруктовым или ягодным сиропом. Для его приготовления клюкву промойте, разомните, залейте горячей водой и доведите до кипения. Готовый отвар процедите, добавьте сахар, доведите до кипения и охладите.

Молоко 4 стакана, сахар 4 столовые ложки, маисовый крахмал 3 столовые ложки, ванильный сахар по вкусу; на сироп: вода 3—4 столовые ложки, клюква или вишня 40 г, сахар 1½—2 столовые ложки.

КОМПОТЫ

Готовят их из свежих, сушеных и консервированных (в банках) фруктов и ягод, а также из быстрозамороженных плодов и ягод в различных сочетаниях или из одного какого-либо вида. Для приготовления компота из свежих плодов и ягод яблоки, груши, айву с кожицей или без нее нарезают дольками, вынимают сердцевину с семенами, плоды варят в сахарном сиропе, слегка подкисленном лимонной кислотой (она предохраняет очищенные плоды от потемнения).

Некоторые сорта яблок и груш сильно развариваются, поэтому их не кипятят, а кладут в кипящий сироп и сразу же прекращают нагрев. Охлаждают в сиропе.

Персики, абрикосы и сливы разрезают пополам и удаляют косточки. Апельсины, мандарины очищают от кожицы, нарезают кружочками и разделяют на дольки. Виноград, вишни, землянику и другие ягоды перебирают и моют в воде. Мякоть дынь и арбузов нарезают небольшими кусочками.

НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БИБЛИОТЕКА КИЕВСКОГО МЕДИЦИНСКОГО ИНСТИТУТА

Мандарины, апельсины, виноград, вишни, дыни, арбузы, ананасы, малину и землянику кладут в охлажденный сироп сырыми. Свежие и сваренные фрукты или ягоды кладут в порционную посуду и заливают охлажденным сиропом. В компот можно добавить немного вина (1 чайную ложку портвейна или мадеры на порцию).

При приготовлении компотов из сушеных плодов и ягод — плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, сортируют, отделяя яблоки и груши, так как последние варятся значительно дольше остальных фруктов. Перебранные фрукты тщательно промывают в теплой воде. Ввиду того что сушеные фрукты во время варки сильно набухают, их следует закладывать в посуду не более чем на половину ее объема.

Компот из свежих яблок и груш. Яблоки или груши промойте, очистите от кожицы, разрежьте на 6—8 равных частей (в зависимости от размера), выньте сердцевину с семенами. Разрезанные плоды положите в посуду, залейте холодной водой, слегка подкисленной лимонной кислотой. Кожицу и сердцевину яблок положите в отдельную посуду, залейте горячей водой и кипятите 10—12 минут. Этот отвар процедите, добавьте сахар, размешайте, положите в него дольки яблок или груш и варите при слабом кипении 6—8 минут.

Для аромата и улучшения вкуса в компот можно положить цедру апельсина, лимона или корицу, а после охлаждения — влить немного вина.

Компот из яблок сорта апорт или антоновских, а также из спелых груш, и особенно сорта дюшес, кипятить не следует. Их надо залить кипящим сиропом и оставить в нем до охлаждения.

Яблоки или груши 300 г, сахар 6 столовых ложек, вода 3 стакана, вино 1—2 столовые ложки.

Компот из вишен. Из вишен выньте косточки, ягоды положите в фарфоровую посуду и засыпьте сахарным песком. Косточки залейте водой, добавьте сахар и кипятите 5—6 минут, а затем процедите. Подготовленные ягоды залейте этим горячим сиропом, нагрейте до кипения и охладите.

Вишни 300 г, сахар 6 столовых ложек, вода 3 стакана.

Компот из консервированных фруктов. Сироп, в котором находятся фрукты, слейте в посуду, добавьте воду и сахар и, если потребуется, лимонный сок или лимонную кислоту, прокипятите и охладите. В горячий сироп для аромата можно добавить также лимонную или апельсиновую цедру, а в охлажденный — немного вина (портвейн, мадеру, мускат) или ликер.

Фрукты (груши, яблоки, персики) в целом виде или предварительно разрезав их на дольки положите в вазочки и залейте сиропом.

Компот можно приготовить из одного какого-либо вида консервированных фруктов, а также из смеси нескольких видов в различных сочетаниях.

Яблоки 100 г, персики 80 г, сливы 60 г, сироп от консервированных фруктов 1 стакан, сахар 3 столовые ложки, вода 1½—2 стакана.

Компот из смеси сушеных фруктов. Сушеные фрукты переберите, удалите посторонние примеси, отделите яблоки и груши. Перебранные сушеные фрукты тщательно промойте теплой водой.

Яблоки и груши залейте холодной водой и варите 20—30 минут при слабом кипении. Затем положите остальные фрукты (ягоды), добавьте сахар, лимонную кислоту и варите еще 5—8 минут. Сваренный компот поставьте в холодное помещение и дайте ему настояться 10—12 часов.

Сушеные фрукты (смесь) 150—200 г, вода 4 стакана, сахар 5—6 столовых ложек, лимонная кислота по вкусу.

Яблоки или груши в сиропе с вином. Из яблок или груш выньте сердцевину с семенами, очистите от кожицы, оставив плодоножку. Чтобы очищенные плоды не потемнели, храните их до тепловой обработки в подкисленной лимонной кислотой воде. Варите фрукты в этой же воде 10—15 минут (в зависимости от сорта), а затем выньте на сито и положите в вазочки.

В полученный отвар положите кожицу от яблок или груш, сахар, тщательно размешайте и варите 7—10 минут. Готовый сироп процедите, охладите, влейте в него вино и залейте им фрукты. Готовый сироп должен быть густой, тягучий.

Яблоки или груши 300 г, сахар 5 столовых ложек, вино 1 столовая ложка, лимонная кислота по вкусу, вода 2 стакана.

ЖЕЛЕ

Готовят желе из свежих и свежезамороженных ягод и фруктов, из фруктовых и ягодных соков и сиропов, из пюре и отваров, виноградных вин и молока с добавлением сахара и желатина.

Для полного и более быстрого растворения желатина в сиропе желатин предварительно заливают холодной водой и оставляют в ней на 30 минут, когда он набухнет, его отжимают, кладут в приготовленный сироп и, непрерывно помешивая, нагревают до кипения.

Для улучшения вкуса в смесь можно добавить вино (мускат, херес, мадеру), а при недостаточной кислотности используемых плодов — лимонный сок или лимонную кислоту (0,1—0,2 г на порцию).

Чтобы вынуть желе из формочки, ее надо на несколько секунд опустить в горячую воду. Затем вынуть и обтереть чистым полотенцем, накрыть тарелкой и опрокинуть вверх дном.

Готовое желе должно быть прозрачным, кисловато-сладкого вкуса, с ароматом использованных для его приготовления плодов.

Фруктово-ягодное желе можно приготовить с добавлением свежих или консервированных плодов и ягод. Плоды нарезают, красиво укладывают в формочки и заливают подготовленным желе.

Желе из клюквы или смородины. Ягоды переберите, промойте теплой кипяченой водой, а затем протрите; полученный сок поставьте в холодильник или на холод. Оставшуюся мезгу залейте горячей водой и варите 10 минут. Приготовленный отвар процедите, растворите в нем сахар, вновь нагрейте до кипения, снимите с поверхности сиропа пену и введите подготовленный желатин. Размешайте так, чтобы он полностью растворился. Затем этот сахаро-желатиновый сироп смешайте с ягодным соком, процедите, разлейте в формочки и охладите.

В желе из смородины можно добавить немного лимонной кислоты.

Клюква 200 г или смородина 200 г, сахар ½—¾ стакана, желатин (крупка) 1 столовая ложка, вода 2 стакана.

Желе лимонное. С лимона снимите цедру и нашинкуйте ее. В посуду влейте воду, всыпьте сахар, размешайте и нагрейте до кипения. В этот горячий сироп положите нашинкованную цедру и желатин, предварительно замоченный в воде. Все время помешивая ложкой, сироп нагрейте до кипения, а затем влейте лимонный сок. Горячий сироп процедите, слегка охладите, разлейте в формочки или вазочки и охладите.

Лимон 1 шт., сахар ¾ стакана, желатин (крупка) 1 столовая ложка, вода 2 стакана.

Желе с консервированными персиками. Персики нарежьте тонкими дольками. В сироп от консервированных персиков влейте воду, положите сахар и нагрейте до кипения. Затем введите подготовленный желатин, лимонную кислоту. Полученную смесь процедите, немного охладите, разлейте слоем не более 1—1½ см в формочки и дайте застыть. Сверху на застывшее желе красиво положите дольки персиков и залейте их таким же слоем смеси. После того как второй слой желе застынет, заполните формочки смесью доверху и оставьте для окончательного застывания.

Для улучшения вкуса в желе можно добавить немного розового муската или портвейна (1—2 чайные ложки на порцию).

Это желе можно приготовить из любых консервированных фруктов.

Персики 200 г, сироп от персиков ¾ стакана, сахар 1—2 столовые ложки, желатин (крупка) 1 столовая ложка, лимонная кислота по вкусу, вода 1¼ стакана.

Желе молочное. Молоко нагрейте до кипения, добавьте для аромата цедру лимона, апельсина или ванильный сахар; оставьте на час, а затем вновь нагрейте до кипения. Добавьте сахар и подготовленный желатин. Когда сахар и желатин растворятся, смесь процедите и охладите до 15—18°, разлейте в формочки или вазочки и охладите.

Молоко 1½ стакана, сахар 3 столовые ложки, желатин (крупка) 1 столовая ложка, ванильный сахар по вкусу.

Желе яблочное. Яблоки нарежьте дольками (выньте сердцевину, семена), залейте водой и нагрейте до кипения. Всыпьте сахар, проварите так, чтобы яблоки стали мягкими, а затем протрите их. В протертое пюре положите заранее подготовленный желатин и, непрерывно помешивая, проварите до растворения желатина. Разлейте в формочки и охладите.

Яблоки 200 г, сахар ½ стакана, вода ¾ стакана, желатин (крупка) 1 чайная ложка.

МУССЫ

Готовят их почти таким же способом, как и желе, только для мусса массу взбивают металлическим веничком и охлаждают. Помимо фруктово-ягодных соков, для мусса (взбитое желе) используют яблочное или абрикосовое пюре. При взбивании посуду надо ставить на лед или в холодную воду. Мусс готов, когда он увеличится в объеме в 2—3 раза, станет пенистым и слегка густым. Готовый мусс быстро разливают в вазочки или формочки и ставят в холодное место. Муссом, как и желе, можно заливать плоды и ягоды. Мусс можно приготовить и без желатина, заменив его манной крупой.

К муссу можно подать ягодный сироп или фруктово-ягодные соки.

Мусс из ягод. Свежие или замороженные ягоды переберите и промойте, разомните ложкой или деревянным пестиком в фарфоровой посуде, а затем протрите через сито. Сок слейте в фарфоровую посуду и поставьте на холод. В него можно влить вино (типа мадеры). Выжимки от ягод залейте горячей водой, проварите 5—6 минут, а затем процедите. В этот отвар всыпьте сахар, введите замоченный в воде, а затем отжатый желатин, помешивайте, пока желатин полностью не растворится. Добавьте ягодный сок, охладите до 20—25°, поставьте на лед или в холодную воду и проволочным веничком взбивайте смесь до тех пор, пока не получится густая пышная пенистая масса. Как только масса слегка загустеет, быстро разлейте ее в подготовленные формочки или вазочки и поставьте на холод на 1—2 часа. Подавая мусс на стол, его надо выложить из формочек, опуская их на несколько секунд в горячую воду, и уже на тарелках полейте холодным фруктовым сиропом.

Ягоды 200 г (в том числе 50 г на сироп для поливки мусса), сахар 1 стакан, желатин (крупка) 2 столовые ложки, вода 3 стакана.

Мусс из яблок (без желатина). Антоновские яблоки промойте и положите на кондитерский лист или сковороду, подлейте немного воды и поставьте в горячий духовой шкаф. Когда яблоки станут мягкими, протрите их через сито. В протертое пюре влейте заранее разведенный водой сахар и взбивайте до тех пор, пока мусс не станет белым и не увеличится в объеме в 2—2½ раза. Если мусс получается недостаточно кислым, то во время взбивания влейте лимонный сок. Готовый мусс выложите в формочки или вазочки и поставьте в холодное место.

Яблоки 500 г, сахар ½ стакана, вода ⅓ стакана, лимонный сок 1 чайная ложка.

Мусс из свежих вишен (без желатина). Из промытой спелой вишни выньте косточки. К ягодам прибавьте яичные белки, сахар и взбивайте до образования крепкой пены и увеличения взбиваемой массы в объеме в 2—3 раза. В конце взбивания добавьте ванильный сахар. Готовый мусс разлейте в формочки и на 1—2 часа поставьте на холод.

Вишня (без косточек) 1 стакан, яичные белки 2 шт., сахар 1 стакан, ванильный сахар по вкусу.

Мусс медовый (без желатина). Яичные желтки отделите от белков. Желтки разотрите, постепенно прибав-

ляя к ним мед. Когда получится однородная масса, поставьте ее на слабый огонь и, непрерывно помешивая, проварите до густоты. Снимите с огня и охладите.

Сливки, заранее охлажденные, взбейте металлическим веничком до образования густой пены и соедините с остывшими проваренными желтками с медом; все хорошо вымешайте и охладите.

Мед 1 стакан, желтки 5 шт., густые сливки 1 стакан.

Мусс клюквенный с манной крупой. Перебранную и промытую клюкву разомните деревянным пестиком, прибавьте ½ стакана горячей кипяченой воды и процедите через марлю. Полученный сок поставьте в холодное место. Выжимки от клюквы залейте водой, нагрейте до кипения, проварите 5—6 минут и процедите. На этом отваре сварите манную кашу, всыпая крупу медленно и непрерывно помешивая ложкой.

После 15—20-минутной варки на слабом огне всыпьте сахарный песок и, не снимая с огня, перемешайте. Кашу немного охладите, и когда она остынет (но будет еще теплой), влейте в нее ранее отжатый клюквенный сок (можно положить ванильный сахар) и взбивайте металлическим веничком до увеличения в объеме в 2 раза и до получения густой бледно-розовой пены. Разлейте в вазочки или формочки и поставьте в холодное место.

К муссу можно подать холодное молоко или полить сиропом. Для сиропа клюкву разомните, залейте горячей водой и варите 5—6 минут, затем отвар процедите, влейте в него вино, положите сахар, вновь нагрейте до кипения и охладите.

Клюква 1 стакан, сахар 1 стакан, манная крупа ⅓ стакана, вода 3 стакана; на сироп: клюква 30 г, вино виноградное 1 столовая ложка, сахар 2 столовые ложки, вода 4 столовые ложки.

КРЕМЫ

Готовят их из сливок не ниже 20%-ной жирности или из сметаны, яиц, молока, плодового пюре, сахара и желатина, а также различных вкусовых и ароматических продуктов.Взбивать сливки надо непосредственно перед приготовлением крема, так как они теряют пышность и образуют отстой. Для большей устойчивости во взбитые сливки добавляют немного сахарной пудры. Крем, как желе и муссы, разливают в вазочки или формочки и охлаждают. Перед подачей крем вынимают из формочек. Для этого их на несколько секунд опускают в горячую воду (около 70°), а затем вынимают из воды, обтирают полотенцем, накрывают тарелкой, опрокидывают вверх дном и, слегка встряхнув, снимают формочку, а крем оставляют на тарелке.

К кремам можно подать сладкие соусы из ягод, красного вина, шоколада, кофе, а также фруктово-ягодные сиропы.

Крем из сливок. Яичные желтки разотрите с одной ложкой сахара и постепенно разведите молоком, размешивая, чтобы не осталось комочков, затем влейте все молоко, всыпьте весь сахар и проварите (не доводя до кипения), чтобы масса немного загустела. Введите в нее заранее замоченный желатин, размешайте до тех пор, пока он не растворится. Снимите с огня, процедите через редкое сито и охладите.

Охлажденные сливки взбейте до образования густой пены, затем постепенно введите в них охлажденное до комнатной температуры молочное желе и хорошо перемешайте. Разлейте в формочки и охладите.

Сливки 2 стакана, молоко 1½ стакана, желтки 3 шт., сахар 1½ стакана, желатин 2 столовые ложки, ванильный сахар по вкусу.

Крем из сметаны. Хорошо охлажденную сметану смешайте с сахарным песком, ванильным сахаром, а затем металлическим веничком взбивайте до тех пор, пока объем сметаны не увеличится вдвое. После этого в сметану, помешивая ее веничком, влейте тонкой струйкой растворенный в горячей воде желатин. Полученный крем, хорошо перемешав, немедленно разлейте в вазочки или формочки и охладите.

В этот крем можно добавить протертые свежие ягоды (землянику, клубнику, малину и др.). Ягоды надо перебрать, промыть, протереть, а затем смешать со взбитой сметаной (перед тем, как вливать желатин).

Сметана 2 стакана, сахарный песок 1 стакан, желатин 2 чайные ложки, вода ½ стакана, ванильный сахар по вкусу.

Крем из простокваши. Холодную простоквашу хорошо разбейте металлическим веничком, добавьте в нее сахарную пудру, молотую корицу и растворенный в горячей воде желатин. Все хорошо перемешайте, разлейте в формочки и охладите.

Простокваша 3 стакана, сахарная пудра 1 стакан, желатин (крупка) 1 столовая ложка, корица ½ чайной ложки, вода ½ стакана.

Ягодный крем. Свежие или замороженные ягоды (землянику, малину) переберите, промойте и протрите сквозь сито. Полученное пюре перемешайте с сахарной пудрой.

Сливки процедите, поставьте на лед или в холодную воду и взбейте металлическим веничком до образования густой пены. Во взбитые сливки положите ягодное пюре и хорошо размешайте, затем, не переставая размешивать, влейте тонкой струйкой растворенный теплый желатин.

Полученный крем быстро разлейте и охладите.

Сливки 1 стакан, ягоды 300 г, сахарная пудра $^3/_4$ стакана, желатин 1—2 чайные ложки.

Сливки, взбитые с сахаром. Густые сливки поставьте на лед или в холодную воду и взбивайте металлическим веничком до образования густой пены. Затем всыпьте в них сахарную пудру и ванильный сахар. Массу хорошо размешайте и тут же подайте на стол, иначе сливки могут отстояться и сделаться жидкими. Взбитые сливки можно подать со свежими ягодами, с мороженым, бисквитом.

Сливки 2 стакана, сахарная пудра $^3/_4$ стакана, ванильный сахар по вкусу.

РАЗНЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА

Яблоки, печенные с вареньем. Яблоки промойте и, не прорезая насквозь, выньте из них сердцевину и семена. Подготовленные яблоки положите на сковороду, заполните отверстия вареньем, подлейте 2—3 столовые ложки воды и поставьте на 15—20 минут в духовой шкаф со средним жаром. Как только яблоки станут мягкими, их выньте, дайте слегка остыть, переложите на блюдо или тарелку и полейте образовавшимся на сковороде сиропом. При подаче посыпьте сахарной пудрой.

Лучше всего брать земляничное, клубничное, черносмородиновое, вишневое (без косточек) варенье. В него можно добавить ½ стакана толченых сухарей или мелко нарубленные грецкие орехи.

МАЛИНОВИЙ КРЕМ

Жовтки розтирають з цукром. Протирають крізь друшляк малину, змішують з розведеним у воді желатином, вкидають жовтки, збивають. Коли маса зробиться густою, додають круто збиті білки, обережно перемішують, швидко перекладають у змочену холодною водою форму і ставлять на холод. Перед тим, як подати на стіл, форму на кілька секунд опускають у гарячу воду, перевертають на плоску тарілку і викладають крем.

До крему подають печиво.

4 яйця, півсклянки цукру, чайна ложка желатину, 400 г малини.

Печеные яблоки с сахаром приготовляют так же, как и яблоки с вареньем, с той лишь разницей, что в середину яблока вместо варенья надо насыпать сахар.

Яблоки 600 г, варенье ½ стакана, сахарная пудра 1—2 столовые ложки.

Яблоки в тесте жареные. Яблоки промойте и, не прорезая насквозь, выньте из них сердцевину с семенами, очистите от кожицы, нарежьте ровными кружочками толщиной 0,5 см, положите в неокисляющуюся посуду и засыпьте сахарным песком.

Приготовьте тесто. Белки отделите от желтков; желтки разотрите с сахаром, добавьте соль, сметану, всыпьте пшеничную муку и тщательно размешайте. Влейте молоко, положите взбитые в густую пену яичные белки и вновь аккуратно размешайте. Кусочки подготовленных яблок накалывайте на вилку, опускайте в тесто, а затем быстро перекладывайте в посуду с разогретым жиром и жарьте до тех пор, пока на них не образуется золотистая корочка.

При подаче на стол яблоки в тесте положите в виде веера на тарелку и посыпьте сахарной пудрой. Отдельно можно подать абрикосовый соус.

Яблоки 400 г, мука пшеничная 3 столовые ложки, яйца 2 шт., молоко 4 столовые ложки, сметана 1 столовая ложка, сахар 1 чайная ложка, соль по вкусу, масло 2—3 столовые ложки, сахарная пудра 1—2 столовые ложки.

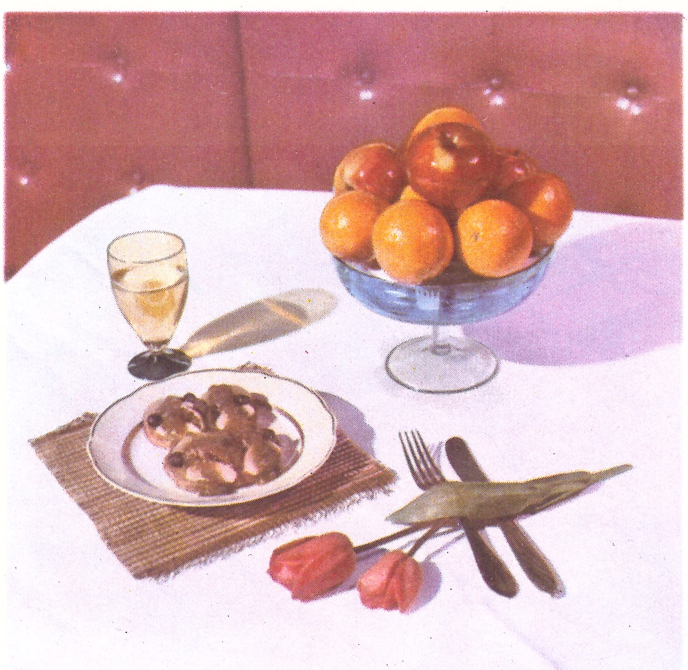
Бабка из белого хлеба с яблоками. Свежие яблоки очистите от кожицы, выньте семена и сердцевину, нарежьте мелкими кубиками и пересыпьте сахарным песком.

С батона срежьте корки, нарежьте его тонкими ломтиками. Размеры ломтиков должны соответствовать размеру и форме посуды, в которой будете запекать бабку. Часть хлеба нарежьте мелкими кубиками и подсушите. Нарезанные ломтики хлеба смочите с одной стороны в смеси молока, яиц и сахара. Этими ломтиками выложите дно и боковые стенки формы, предварительно смазав ее нерастопленным сливочным маслом. Подсушенные кубики хлеба полейте сливочным маслом и перемешайте с яблоками. Туда же добавьте немного натертой лимонной цедры или ванильного сахара. Яблоки, перемешанные с хлебными кубиками, выложите на середину формы, наполнив ее до краев. Сверху форму также накройте ломтиками хлеба, смоченного во взбитой яичной массе, и поставьте форму на 40—50 минут в духовой шкаф или в печь со средним жаром.

Готовую бабку оставьте в форме на 10 минут, потом выложите на блюдо; сверху можно положить консервированные фрукты и полить фруктовым соусом.

Яблоки 500 г, хлеб белый 300 г, молоко ½ стакана, яйцо 1 шт., сахар 6 столовых ложек, корица по вкусу, масло сливочное 2 столовые ложки.

Жареный хлеб (крутоны) с фруктами. Батон белого хлеба (без корок) нарежьте тонкими кусочками. Смо-



чите их в смеси из яиц, молока и сахара и обжарьте на масле с обеих сторон.

Курагу сварите, потом протрите, добавьте сахар, растворенный в воде, хорошо перемешайте, нагрейте до кипения. Положите нарезанные консервированные фрукты.

При подаче на стол жареный хлеб уложите на овальное блюдо или тарелку, сверху положите прогретые фрукты и полейте абрикосовым соусом или ягодно-фруктовым сиропом с вином.

Хлеб белый 300 г. яйцо 1 шт., молоко ½ стакана, масло сливочное 2—3 столовые ложки, сахар 4 чайные ложки, фрукты консервированные 120 г; на соус: сироп от фруктов 5—6 столовых ложек, сахар 2 столовые ложки, курага 50 г, вода 1 стакан.

Яблоки с кремом. Яблоки очистите от кожицы, выньте сердцевину (не прорезайте их насквозь), положите в воду и прокипятите, не давая им свариться. Выньте яблоки, середину их наполните вареньем, уложите на смазанное маслом блюдо.

Яичные желтки тщательно разотрите с сахарным песком, прибавьте картофельную муку, введите яичные белки и осторожно смешайте. Этой массой облейте яблоки и на 15 минут поставьте их в горячий духовой шкаф.

Яблоки 300 г, яйца 6 шт., сахар 1 стакан, картофельная мука ½ столовой ложки, варенье 4—5 столовых ложек.

Пюре из чернослива со взбитыми сливками. Чернослив переберите, промойте, залейте кипящей водой так, чтобы она только покрыла ягоды, и припустите до готовности. Выньте косточки; чернослив протрите, добавьте сахар и на слабом огне проварите 3—5 минут. Можно всыпать ванильный сахар и перемешать.

Охлажденное пюре выложите горкой в вазочки, а сверху выпустите взбитые сливки, смешанные с сахарной пудрой.

Чернослив 200 г, сахар 3 столовые ложки, сливки 30%-ной жирности 4 столовые ложки, сахарная пудра 1 столовая ложка, ванильный сахар по вкусу.

Омлет с вареньем. Из яиц, молока (сливок или молока пополам с водой) и соли приготовьте яично-молочную смесь. Добавьте в нее истолченный с сахарным песком кардамон или лимонную цедру (ее надо снимать с плода теркой) и перемешайте. Эту массу вылейте на горячую сковороду с маслом и, помешивая, жарьте до тех пор, пока масса не станет густой. Затем на середину сковороды поверх массы положите ягоды из варенья (без косточек и сиропа), закройте их с двух сто-

рон омлетом, приподняв при помощи тонкого ножа края и придайте омлету форму пирожка.

Жареный омлет переложите со сковороды на овальное блюдо, густо посыпьте сахарной пудрой, которую немедленно прижгите раскаленным докрасна толстым железным прутом. Прижигайте так, чтобы полоски карамелизованного сахара расположились на поверхности омлета в виде решетки.

Яйца 8 шт., молоко или сливки 6 столовых ложек, масло сливочное 2 столовые ложки, сахарный песок 2 чайные ложки, кардамон по вкусу, лимонная цедра по вкусу, варенье 4 столовые ложки, сахарная пудра 1—2 столовые ложки.

Пудинг сухарный. Ванильные сухари нарежьте квадратиками, залейте их горячим молоком и оставьте в закрытой посуде на 15 минут, чтобы сухари набухли. Изюм переберите и тщательно промойте. Яичные желтки разотрите с сахарным песком, а белки взбейте в густую пену.

В растертые желтки положите изюм, подготовленные сухари, хорошо перемешайте, а затем введите взбитые белки и осторожно перемешайте.

Полученную массу выложите в смазанную маслом формочку и выпекайте в горячем духовом шкафу.

При подаче на стол пудинг полейте абрикосовым соусом.

Сухари ванильные 160 г, молоко 1½ стакана, изюм 2 столовые ложки, яйца 2 шт., сахар 3 столовые ложки, масло сливочное 1 столовая ложка; на соус: курага 50 г, сахар 2—3 столовые ложки, вода 1 стакан.

Воздушный пирог (суфле) из чернослива. Чернослив промойте, залейте холодной водой так, чтобы вода его только покрывала, и в закрытой посуде варите при слабом кипении до готовности. Из чернослива выньте косточки, протрите его через сито, всыпьте сахар и, помешивая деревянной ложкой, проварите до тех пор, пока масса не загустеет. Эту смесь, не охлаждая, тонкой струйкой и при быстром помешивании введите во взбитые яичные белки. Затем выложите горкой на смазанную сливочным маслом сковороду (поверхность пирога можно украсить различным рисунком из этой же массы, выпуская примерно ¼ ее из кондитерского мешка) и выпекайте в горячем духовом шкафу (при 200—250°) 10—15 минут.

Правильно приготовленный пирог во время выпекания увеличивается в объеме в 2—2½ раза. Готовый пирог хранить нельзя.

К пирогу можно подать холодное кипяченое молоко или охлажденные сливки.

Чернослив 320 г, сахар 6 столовых ложек, яйца (белки) 12 шт., масло сливочное 1 чайная ложка, молоко или сливки 2½ стакана, сахарная пудра 1 столовая ложка.

СЛАДКИЕ СОУСЫ

Ванильный соус. Сахар хорошо разотрите с яичными желтками и пшеничной мукой. Эту массу разведите горячим молоком и, непрерывно помешивая, сварите соус. Как только соус загустеет, снимите с огня, процедите сквозь сито и добавьте ванильный сахар.

Молоко 1½ стакана, яйца 2 шт., сахар 4—5 столовых ложек, ванильный сахар ½ пакетика, мука 1 чайная ложка.

Соус из ягод с вином. Перебранные и промытые ягоды (клубнику, малину, землянику, смородину) протрите. В посуду всыпьте сахар, влейте воду, нагрейте до кипения и снимите пену. В горячий сироп влейте вино, положите приготовленное пюре из ягод и, помешивая, доведите до кипения.

Ягоды 1 стакан, сахар 1 стакан, вино белое или красное ¼ стакана.

Абрикосовый соус. Курагу промойте теплой водой, залейте водой (1 стакан), сварите до мягкости, а затем протрите. Всыпьте сахар, влейте горячую воду, хорошо размешайте, поставьте на огонь и проварите в течение 5 минут, пока соус не загустеет. Снимите с огня, влейте вино и размешайте.

Курагу можно заменить абрикосовым пюре (200 г).

Курага 100 г, сахар ¼ стакана, вода ¼ стакана, вино (мускат или мускатель) ¼ стакана.

Торт из черного хлеба

Желтки из 6 яиц тщательно разотрите с сахарным песком (100—150 г), добавьте немного ванилина, корицы, гвоздики и натертую цедру лимона. Взбейте белки, смешайте получившуюся густую пену с желтками, затем всыпьте ¾ стакана мелко истолченных черных сухарей и снова тщательно перемешайте.

Положите тесто в форму или неглубокую кастрюлю, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и выпекайте в негорячей духовке.

Яблочный «пирог». Очистите 10 яблок средней величины, выньте из них сердцевину и испеките. Печеные яблоки протрите через сито, добавьте 100 г сахара и хорошенько перемешайте. Положите пюре на блюдо, посыпьте сахаром (50 г) и поставьте в чуть теплую духовку, предварительно выключив огонь. Через 10—15 минут «пирог» готов.

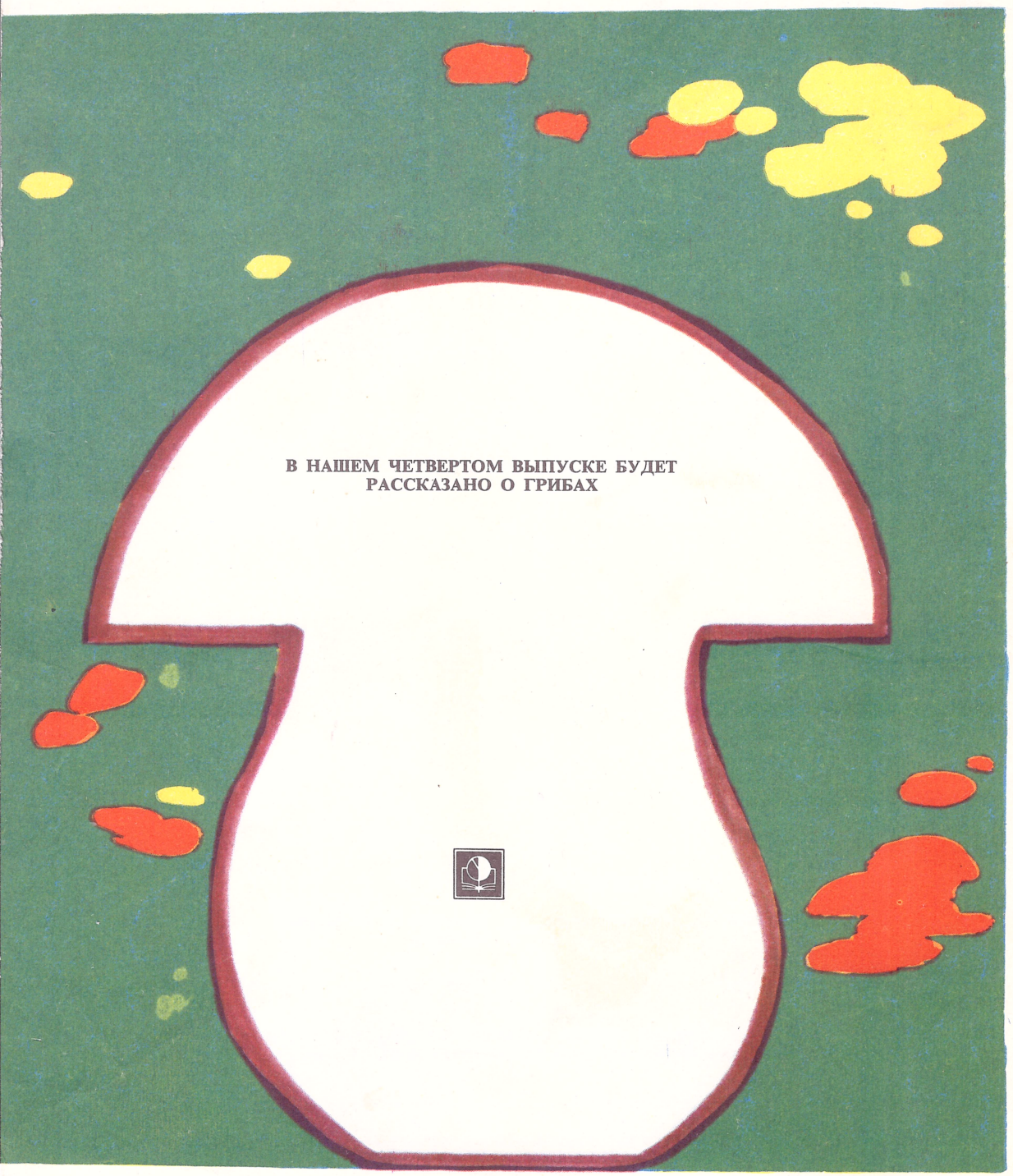
ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКОНОМИКА»

Составитель **Л. И. Тимофеева** Художник **Л. М. Шаров**
Техн. редактор **Р. В. Москвина**

Сдано в набор 25/VI-71 г. Подп. в печать 16/II-72 г. Формат 70×100½. Печ. л. 1,3. Учетно-изд. л. 1,56. Изд. № 2581. Тираж 400 000 экз. Цена 15 коп. Заказ № 452. Бумага офсетная.

Ярославский полиграфкомбинат Главполиграфпрома Комитета по печати при Совете Министров СССР. Ярославль, ул. Свободы, 97.

15 коп.



В НАШЕМ ЧЕТВЕРТОМ ВЫПУСКЕ БУДЕТ
РАССКАЗАНО О ГРИБАХ